



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی قزوین
معاونت پژوهشی

دانشکده بهداشت

گزارش نهایی طرح تحقیقاتی
عنوان:

بررسی تأثیر شست و شوی پوسته تخم مرغ با آب سرد بر میزان آلودگی سالمونلا طی مدت نگهداری آن در یخچال در استان قزوین

استاد راهنما:

دکتر دکتر پیمان قجر بیگی

مجری / مجریان

هاجر خدمتی مرصع - نسیم بیگلری خوش مرام

پاییز ۱۳۹۵

چکیده

مقدمه: با توجه به این که شستشوی پوسته تخم مرغ یکی از روش های ساده و کم هزینه بوده و امروزه توسط بسیاری از افراد جامعه جهت تمیز کردن پوسته تخم مرغ مورد استفاده قرار می گیرد، بنابراین در این مطالعه تاثیر شستشوی پوسته تخم مرغ، بر میزان آلودگی سالمونلایی آن طی مدت نگهداری ۲۰ روزه در یخچال مورد ارزیابی قرار گرفت.

روش کار: تعداد ۶۰ نمونه تخم مرغ صنعتی عرضه شده در بازار قزوین از لحاظ میزان آلودگی پوسته تخم مرغ و هم چنین محتویات داخل آن، طی مدت نگهداری در یخچال (روزهای صفر، ۵، ۱۰، ۱۵، ۲۰) قبل و بعد از شست و شو با آب سرد ۵ درجه سانتی گراد مورد بررسی قرار گرفتند. تخم مرغها به گروه کنترل، شامل تخم مرغهای شسته نشده و گروه تیمار شامل تخم مرغ های شسته شده با آب سرد ۵ درجه سانتی گراد تقسیم شدند. کشت میکروبی با استفاده از روش استاندارد به شماره ۱۸۱۰ انجام گرفت. نتایج آزمون به روش تحلیل واریانس یک طرفه با استفاده از نرم افزار SPSS نسخه ۲۰ مورد تجزیه و تحلیل آماری قرار گرفت. همچنین برای مقایسه میانگین ها از روش آزمون چند دامنه ای دانکن در سطح $p < 0,05$ استفاده شد.

نتایج: در طی مدت نگه داری در یخچال در هیچ یک از تیمارها بعد از شست و شو با آب سرد، سالمونلایی طی مدت نگهداری در یخچال جداسازی نگردید. همچنین در گروه کنترل نیز طی مدت نگه داری در یخچال (روزهای ۵، ۱۰، ۱۵، ۲۰) سالمونلایی یافت نشد.

نتیجه گیری: می توان بیان داشت که شستشو با آب سرد و به دنبال آن نگهداری در یخچال سبب از بین رفتن بار سالمونلایی سطح تخم مرغ ها شده است. هم چنین آلودگی در هیچ یک از محتویات گزارش نگردید. بنابراین روش شستشو با آب سرد به عنوان روشی ساده و کم هزینه در سطح جامعه، می تواند در بهبود کیفیت بهداشتی تخم مرغ و تمیزی پوسته آن مورد استفاده قرار گیرد.

کلمات کلیدی: تخم مرغ، بهداشت، سالمونلا، شست و شو، ماندگاری